

BAILLY SA 32 Rue Jacques Robert 95500 Le Thillay	<b>Fiche technique</b> Olive vierge extra	Date : 01/07/2013 Réf : FT(Olive).b Page : 1/3
Rédacteur : Nom : V. Groleau Visa : VG	Vérificateur : Nom : B. Blanvillain Visa : BB	Approbateur : Nom : B. Blanvillain Visa : BB

<b>Produit</b>		
Code article	Olive 5 / Olive 15	
Dénomination	Huile d'olive vierge extra 5L / 15L	
<b>Composition</b>		
Huile d'olive vierge extra	100%	
<b>Caractéristiques de l'huile d'olive vierge extra</b>		
Caractéristiques physico-chimiques *	Min	Max
Densité relative (20°C)	0,91	0,93
Acidité (acide oléique, %)	-	0,8
Indice de peroxyde (m <sub>eq</sub> O <sup>2</sup> /kg)	-	20
Point de fumée	262°C	
Composition moyenne en acides gras (%)** (liste non exhaustive)	Min	Max
Acide palmitique	C 16	8,2
Acide stéarique	C 18	1,9
Acide oléique	C 18:1	62,4
Acide linoléique	C 18:2	5,8
Acide linoléique	C 18:3	0,6
Acide linoléique	C 18:3	0,7
Composition générale en acides gras (%)**	Min	Min
Total acide gras saturé	11,9	16,2
Total acide gras mono-insaturés	73	77,7
Total acide gras polysaturés	6,7	10,5
<b>Origine*</b>		
Espagne		
<b>Caractéristiques du produit</b>		
Valeurs énergétiques	Pour 100g	
Valeur énergétique en kJ	3765,6	
Valeur énergétique en kCal	900	
<b>Garanties</b>		
Allergène	Non	

BAILLY SA 32 Rue Jacques Robert 95500 Le Thillay	<b>Fiche technique</b> <b>Olive vierge extra</b>	Date : 01/07/2013 Réf : FT(Olive).b Page : 2/3
Rédacteur : Nom : V. Groleau Visa : VG	Vérificateur : Nom : B. Blanvillain Visa : BB	Approbateur : Nom : B. Blanvillain Visa : BB

OGM	Pas d'obligation d'étiquetage
Ionisation	Pas d'ionisation
Emballage	Contact alimentaire
Origine	Espagne
Durée de vie	12 mois à livraison
<b>Informations complémentaires</b>	
Transport	Température ambiante
Conservation	Température ambiante

\*source : fiche technique fournisseur

\*\*source : table Ciqua 2012 (Anses)